



SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2008

Reserve

WEISSBURGUNDER, DEUTSCHER SEKT
BRUT NATURE

Anfängliche Holzfasslagerung, anschließend klassische Flaschengärung.

BESONDERHEIT	11, in Worten elf Jahre, auf dem Hefelager, feinsten Duft und Perlage.
SENSORIK	Nussig-schmelzig mit Aromen von reifer Mostbirne, feinperlig.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol.
SÄURE	5,8 g/l
RESTSÜSSE	2,4 g/l
GESCHMACK	brut nature
TRAUBEN	Weißburgunder
BODEN	Kühlere Lage mit lehmigen Böden, stark wasserdurchlässiger Untergrund aufgrund kiesiger Beschaffenheit.
GÜTESIEGEL	BIO



SANDER - ökologische Weine Telefon: +49 (0) 6242 1583
In den Weingärten 11 Fax: +49 (0) 6242 6589
67582 Mettenheim info@sanderweine.de
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lössböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

